

Wer sich für die Küche eines der baltischen Länder interessiert, hat es hierzulande schwer. Die wenigen Publikationen, die es auf deutsch gibt, sind meist ein Überblick für das gesamte Baltikum. Spezialitäten aus Estland, Lettland und Litauen selbst findet man umso seltener, je weiter man sich für den Süden dieses Teils Nordeuropas interessiert.



Käsekuchen mit Hüttenkäse nach lettischem Rezept.

Da ich derzeit eine Obsession für Käsekuchen habe, bin ich auf der Suche nach typischen oder ausgefallenen Käsekuchenrezepten aus ganz Nordeuropa. Bei dieser Recherche bin ich auf den lettischen Käsekuchen *Biezpienmaize* gestoßen. Dieser wird mit Hüttenkäse

zubereitet, der im Gegensatz zu unserem Hüttenkäse sowohl eine andere Konsistenz hat, als auch weniger feucht ist.



Der lettische Käsekuchen-Klassiker wird meist als Blechkuchen gebacken, und man kann ihn fast überall in Lettland kaufen. Er schmeckt leicht süß, liegt nicht schwer im Magen und erinnert mich an die Füllung von Topfenstrudeln aus meiner Kindheit. Allen, die gerne einfache Kuchen wie von Oma mögen oder sich mit mir durch die Käsekuchen des Nordens probieren wollen, möchte ich dieses Rezept unbedingt ans Herz legen.

Zutaten für eine 26er Springform

Für den Boden

140 g Mehl

80 g kalte Butter, gewürfelt

1 Ei

60 g Zucker

½ TL Zimt

1 TL Backpulver

Für die Käsemasse

50 g Rosinen

450 g Hüttenkäse

3 Eier

1 EL Mehl

130 g Zucker

30 g weiche Butter

½ TL Vanilleextrakt (oder ½ Päckchen Vanillezucker)

1 Prise Salz

Zubereitung:

1. Alle Zutaten für den Boden miteinander verkneten und anschließend im Kühlschrank für mindestens eine halbe Stunde ruhen lassen. Hüttenkäse in ein feines Sieb geben und ebenfalls für mindestens eine halbe Stunde abtropfen lassen.
2. Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Rosinen in eine Schüssel geben und mit kochendem Wasser übergießen. Zehn Minuten bei Seite stellen.
3. Die Eier trennen. Dabei zwei Eigelb in eine Rührschüssel geben und ein Eigelb bei Seite stellen. Damit wird am Ende der Kuchen bestrichen.

4. Den abgetropften Hüttenkäse mit einem Pürierstab so lange pürieren, bis er cremig geworden ist. Anschließend mit zwei Eigelb, Butter, Vanilleextrakt, Zucker und Hilfe des Mixers cremig rühren.
5. Die Eiweiße mit einer Prise Salz in einem hohen Rührgefäß steif schlagen. Achtung! Vorher müssen die Rührstäbe gereinigt werden, sonst würden an ihnen haftende Fettreste dafür sorgen, dass der Eischnee nicht fest werden kann.
6. Den Eischnee vorsichtig unter die Hüttenkäsemasse heben, bis er ganz in die Masse eingearbeitet ist.
7. Die Rosinen abtropfen lassen und in einem Esslöffel Mehl wenden. Ebenfalls unter die Käsemasse heben.
8. Auf den Boden der Springform möglichst gleichmäßig den Teig flach drücken. Käsekuchenmasse darauf geben. Zum Schluß das Eigelb leicht verquirlen und mit dem Rücken eines Löffels vorsichtig auf den Kuchen streichen.
9. Den Käsekuchen 45 Minuten backen und anschließend eine halbe Stunde im ausgeschalteten Ofen auskühlen lassen. Aus dem Ofen nehmen, mit einem scharfen Messer am Rand entlang fahren und den Springformrand lösen. Noch warm oder kalt servieren.



Hüttenkäsekuchen mit Rosinen. Guten Appetit!

Labu apetīti!

Die schlimme Helena